



Salse e sughi vegetariani

SALSA ALL'AGLIO ARROSTITO



Ingredienti

Olio extravergine d'oliva (100 ml)

.....
2 teste di Aglio Bianco Piacentino

.....
1 tazza di panna acida (200 ml)

.....
cipollina per decorare

.....
pepe nero q.b.

.....
sale q.b.

Procedimento

- Prima di tutto, preriscalda il forno a 180°.
- Poi, con l'aiuto di un coltello, taglia la parte inferiore delle teste d' Aglio Bianco Piacentino, parte degli spicchi deve restare senza buccia né punta.
- Passa nell'olio gli spicchi d'aglio con sale e avvolgi ciascuno di esso con un po' di alluminio, a mo' di *papillon*.
- Arrostiti gli spicchi d'aglio per circa 20 o 25 minuti, fino a che premendoli non diventano morbidi.
- Quindi, lascia raffreddare e sbuccia del tutto gli spicchi.
- Frulla tutti gli ingredienti – eccetto la cipollina – fino a ottenere un composto cremoso.
- Taglia finemente la cipollina e aggiungila a mo' di decorazione.
- Servi in una zuppiera, accompagnando la salsa con dei crostini, del pane soffice o tostato, del sedano, carote a bastoncini e così via.